



CAFÉS ET THÉS EN VRAC

Pour tout commerce alimentaire voulant proposer du café et/ou du thé en vrac



Avec 25.000 tasses de thé et 25.500 tasses de café bues chaque seconde dans le monde, ces 2 boissons sont aujourd'hui les deux boissons les plus consommées au monde, après l'eau. Pour le café, la Belgique figure en 8^{ème} position avec 6,8 kg de café par an et par personne.¹ Les capsules, qui se démarquent de plus en plus comme une solution pratique pour le consommateur, génèrent de grandes quantités de déchets : 2 grammes d'emballage en aluminium jetables pour seulement 5 grammes de café. Pour le thé, des études scientifiques récentes démontrent que les sachets de thé en nylon et en PET libèrent entre 13 et 16 microgrammes de plastique par tasse, un risque potentiel important pour la santé.²



Le thé et le café en vrac permettent d'éviter ces capsules et sachets qui sont pour la plupart éliminés, et au mieux, recyclés via de rares filières de traitement. Dans la majorité des cas, il y a une relation directe entre le prix du produit et les quantités d'emballage : plus la quantité de déchets augmente, plus le prix augmente ! Pour proposer ces produits en vrac, fournissez-vous en grands conditionnements pour profiter d'un meilleur ratio contenu/emballage : la part de l'emballage dans le prix diminuera.

À Bruxelles, de plus en plus de commerces proposent du café et du thé en vrac à leurs clients : [Barn Bio Market](#), [BelgoMarkt](#), [BEES Coop.](#), etc.

MISE EN ŒUVRE

1. Choisir la solution adaptée à vos besoins

- Choisissez la gamme de café et de thé qui correspondent à votre clientèle et le nombre de variétés que vous souhaitez offrir.

Solutions suggérées	Critères de choix	Coût d'achat	Prix de vente conseillé	Fournisseurs
Café en vrac 	Café fourni en sachet d'1 kg ou en sacs en jute allant jusqu'à 70 kg	~12,15 à 20,75€/kg	En fonction du prix d'achat du café	Grain De Café Javry Cafés J. J. Looze Coopérative Cameroon Boyo Mamé Noka Coffee Roaster Grossiste Thé
Thé en vrac 	Thé emballé dans des sacs en papier entre 1 et 25kg	~45,30 à 82,70€/kg	En fonction du prix d'achat du thé	Pur Café Tendance Thé Thés Solutions Thés Et Traditions Obvious Organic Tea Vanhove

¹ Planetoscope, [Consommation mondiale de café](#)

² Environnemental Science & Technology, 25 septembre 2019 : [Plastic Teabags Release Billions of Microparticles and Nanoparticles into Tea](#)



- Pour la distribution des produits, optez pour les silos ou contenants de taille adaptée aux volumes écoulés.
 - o Le thé et le café ont besoin de rester au frais et à l'abri de la lumière. Il est judicieux d'investir dans des silos de distribution non-transparent ou des grandes boîtes en inox qui se referme à la fin de chaque dosage. Ainsi on peut garder le café et le thé plus longtemps.
 - o La vente en vrac permet d'optimiser l'espace de stockage.
- Sélectionnez la machine à moulin à café adaptée à la qualité du café et du volume écoulé quotidiennement.

Solutions suggérées	Critères de choix	Coût d'achat	Fournisseurs
Silos ou contenants pour disposer en magasin 	Esthétique Solide Indispensable pour l'offre de thé ou café en vrac	~28,99 à 289€	Café Pfaff Toper Maxicoffee Xavax
Fût en kraft rigide pour café ou thé 	Fût cylindrique composé à partir de papier 100% Fibre Kraft liner Fermeture par collier à levier et couvercle (plastique, métal ou isorel) Conçu pour résister à l'humidité Recyclable	20l = ~23,65€ 60l = ~30,50€ 100l = ~40,90€	Manutan Hellopro Epeautre
Machine à moulin à café 	Machine à placer à proximité des silos à grains de café en vrac pour permettre au client de le moulin en magasin. La mouture en magasin permet de garder le café en grains plus longtemps et perdre moins d'arômes et de saveurs	~19 à 269€	Vandenborre Cdiscount Coolblue Maxicoffee Machine à café à grain

2. Choisir et commander les contenants réutilisables proposés aux clients

- Choisissez un ou plusieurs types de contenants réutilisables adaptés à vos besoins :
 - Définissez **les formats** (petits, moyens ou grands ; sacs, bocaux, pots...) **et les matériaux** (verre, inox...) des contenants les plus pratiques pour vos clients : système d'ouverture, conservation, étanchéité, mode de nettoyage...
 - Évaluez le format nécessaire des contenants dans lesquels les clients mettront le thé/café (25g à 1kg).
 - **AFSCA** : Le contenant doit être adapté à l'utilisation que l'on va en faire (contenant résistant pour emporter un repas) et approprié à l'emballage d'aliments.³
[Plus d'infos sur les normes d'emballage et de matériaux](#)
 - Option possible : **personnalisez vos contenants et emballages** ! Avec vos logos, ils véhiculeront le nom de votre commerce et feront votre publicité à l'extérieur du commerce.





³ No Impact Jette (2018), présentation d'Espace Environnement



➤ Pour une réduction maximale de vos coûts, organisez des '[appels à bocaux](#)' destinés à vos clients⁴. Cela vous permettra non seulement de récolter gratuitement des contenants mais aussi de faire participer le client à l'engagement zéro déchet de votre établissement !

➤ Vendez ou consignez vos contenants :

- **Vente de contenants** : solution la plus simple à mettre en œuvre car le client revient lui-même avec son contenant propre (pas de gestion des consignes).
- **Système de consigne** : Le client pourra revenir avec son contenant consigné propre (la pratique est rapidement acquise auprès du client conscientisé) et vous pourrez proposer de nettoyer les consignes au sein de votre établissement (système décentralisé) : cela implique le nettoyage et la gestion des stocks de contenants consignés. Lorsque le client rapporte le contenant réutilisable, il récupère le montant de la consigne. S'il ne le rapporte pas, l'établissement conserve ce montant en caisse.

Solutions suggérées	Critères de choix	Coût d'achat	Prix de vente conseillé	Fournisseurs
Bocaux en verre de différentes tailles 	Design esthétique Solution réutilisable à long terme Nettoyage facile	~0 à 5€/unité	~0 à 5,5€/unité	Vos clients (via un 'appel à bocaux') Weck Vega direct Nisbets Ikea
Bocaux en métal (pour thé ou café) 	Conserve le produit à l'abri de la lumière et de l'humidité Réutilisable durablement Nettoyage facile	~3,5€ (bocal de 100g) à 28,99€ (bocal de 1kg)	~5 à 35€/unité	Terre Des Thés Comptoirs Richard Maison Du Monde Palais Des Thés Xavax

3. Aménager et entretenir le rayon vrac de votre commerce

- Veillez à **ne pas exposer les produits au rayonnement direct du soleil**. Une climatisation est parfois nécessaire pour assurer une bonne conservation des produits.
- Privilégiez des **portes-étiquettes assez grand pour indiquer toutes informations utiles au client** (nom et pays d'origine du produit, certifications, date limite de consommation, prix, etc.)
- **AFSCA** : Les informations et les étiquetages relatives aux produits (traçabilité, date de péremption, origine) doivent être visible dans le magasin et à disposition des clients.
- **Pour garantir une bonne hygiène dans votre magasin** :
 - **Passez régulièrement l'aspirateur ou le ballet** dans le rayon vrac (1 à 2x en cours de journée) pour ramasser les produits tombés au sol.
 - **Nettoyez régulièrement les pelles** (tous les jours ou tous les 2-3 jours, selon l'affluence)
 - **Nettoyez régulièrement les contenants** pour les maintenir propres. De plus, pensez à les nettoyer à chaque fois qu'ils sont vides et à chaque changement de produits.
 - **Tenez à jour et affichez aux endroits stratégiques du magasin la liste des dates de grand nettoyage** des récipients et des rayons afin de gagner la confiance des clients concernant l'hygiène et la propreté.

⁴ Exemple : Day-by-Day Valenciennes (mars 2018), [post Facebook « Appel à bocaux »](#)



- Pour garantir la **traçabilité des produits vendus** : notez par produit et par lot ouvert le numéro de lot, la date d'ouverture et la date limite de consommation dans un registre ou dans un fichier électronique. En cas de contrôle de l'AFSCA ou de problème avec un lot, il est essentiel de pouvoir contrôler cela de manière systématique.

4. Former votre personnel à la solution zéro déchet

L'équipe en magasin sera votre meilleure ambassadrice 'zéro déchet' pour :

- Faciliter l'adoption de la solution en soutenant les intérêts écologiques et économiques et encourager les clients à réutiliser leurs contenants.
- Bien vendre les contenants et/ou le système de consignes (encodage dans le système de caisse), la qualité du café et le savoir-faire du producteur de café / thé, en expliquant au client qu'il peut rapporter ses consignes lors de son prochain passage en magasin.
- L'utilisation de la machine à moulin à café et de la balance poids-prix, et l'encodage des thé et café dans le système de caisse.
- Le nettoyage et le réapprovisionnement du rayon thé / café, des contenants et accessoires. Maintenir une hygiène impeccable est essentielle, car l'hygiène est l'une des plus grandes craintes des consommateurs par rapport à l'achat en vrac.
- Le traçage de l'ouverture des lots, le suivi de la qualité des produits en rayon et la conservation des produits (fermeture des paquets et des silos/fûts...).
- Passer les nouvelles commandes de contenants.
- Récupérer, nettoyer et stocker/mettre en rayon les contenants consignés ou en vente.

5. Encourager vos clients à revenir avec les contenants réutilisables

- Indiquez dans vos outils de communication (réseaux sociaux, site web, dépliants, etc.) que les contenants des clients sont bienvenus.
- Placez des affiches et autocollants aux endroits stratégiques du magasin afin que le client intègre la consigne. Apposez un **sticker « contenants bienvenus »** à l'entrée de votre établissement et sur vos outils de communication web et papier pour rappeler à vos clients de revenir avec leur propre contenant.
 - Contactez Zero Waste Belgium via stickers@zerowastebelgium.org pour vous obtenir l'autocollant.
- Pour stimuler la vente en vrac dans votre magasin, discutez-en avec votre client, récompensez-le à chaque fois qu'il se présente avec son contenant réutilisable dans votre magasin (par exemple : carte de fidélité, système de réduction).



6. Fin de vie des contenants réutilisables

En fin de vie du contenant (lorsqu'il est usé, fendu, percé, etc.), proposez à vos clients de le ramener dans votre magasin (pour le recycler via votre fournisseur) ou d'employer la filière de recyclage appropriée.

Lorsque vos fûts, trémies ou bacs sont hors d'usage, renseignez-vous auprès de votre fournisseur pour les réparer ou les recycler.